



Giunte e Commissioni

RESOCONTO STENOGRAFICO

n. 18

9^a COMMISSIONE PERMANENTE (Agricoltura e
produzione agroalimentare)

INTERROGAZIONI

120^a seduta: mercoledì 20 maggio 2015

Presidenza della vice presidente PIGNEDOLI

I N D I C E**INTERROGAZIONI**

PRESIDENTE	Pag. 3, 4
OLIVERO, <i>vice ministro delle politiche agricole alimentari e forestali</i>	3
RUVOLO (<i>GAL (GS, LA-nS, MpA, NPSI, PpI, IdV, VGF)</i>)	4
ALLEGATO (<i>contiene i testi di seduta</i>)	5

N.B. L'asterisco accanto al nome riportato nell'indice della seduta indica che gli interventi sono stati rivisti dagli oratori.

Sigle dei Gruppi parlamentari: Area Popolare (NCD-UDC): AP (NCD-UDC); Forza Italia-Il Popolo della Libertà XVII Legislatura: FI-PdL XVII; Grandi Autonomie e Libertà (Grande Sud, Libertà e Autonomia-noi SUD, Movimento per le Autonomie, Nuovo PSI, Popolari per l'Italia, Italia dei Valori, Vittime della Giustizia e del Fisco): GAL (GS, LA-nS, MpA, NPSI, PpI, IdV, VGF); Lega Nord e Autonomie: LN-Aut; Movimento 5 Stelle: M5S; Partito Democratico: PD; Per le Autonomie (SVP, UV, PATT, UPT)-PSI-MAIE: Aut (SVP, UV, PATT, UPT)-PSI-MAIE; Misto: Misto; Misto-Federalismo Autonomie e Libertà: Misto-FAL; Misto-Italia Lavori in Corso: Misto-ILC; Misto-Liguria Civica: Misto-LC; Misto-Movimento X: Misto-MovX; Misto-Sinistra al lavoro: Misto-SaL; Misto-Sinistra Ecologia e Libertà: Misto-SEL; Misto-Verdi: Misto-Verdi.

Interviene il vice ministro delle politiche agricole alimentari e forestali Olivero.

I lavori hanno inizio alle ore 15.

PROCEDURE INFORMATIVE

Interrogazioni

PRESIDENTE. L'ordine del giorno reca lo svolgimento dell'interrogazione 3-01344, presentata dal senatore Ruvolo.

OLIVERO, *vice ministro delle politiche agricole alimentari e forestali*. Signora Presidente, colleghi senatori, è doveroso premettere che la trasparenza dell'informazione ai consumatori attraverso l'indicazione dell'origine degli alimenti è da sempre tra gli obiettivi perseguiti dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, tanto è vero che la posizione italiana, concordata con il Ministero della salute, ha prodotto notevoli miglioramenti in sede di discussione del regolamento di esecuzione (UE) 13 dicembre 2013, n. 1.337, che fissa le modalità di applicazione del regolamento (UE) 25 ottobre 2011, n. 1.169, relativamente all'indicazione del Paese di origine o del luogo di provenienza delle carni fresche, refrigerate o congelate (preconfezionate) di animali della specie suina, ovina, caprina e di volatili.

Per quanto concerne, nello specifico, la richiesta dell'interrogante, tengo a precisare che le tecniche di produzione dei prodotti DOP e IGP sono definite specificamente dai relativi disciplinari a garanzia della tradizionalità dei processi e, nel caso dei prodotti DOP, dell'origine e la provenienza determinata delle materie prime.

Con riguardo al decreto citato nell'interrogazione, attualmente in fase di approvazione da parte del Ministero dello sviluppo economico, non ritengo che lo stesso possa interferire o minare la qualità delle storiche produzioni italiane di qualità, soprattutto alla luce delle osservazioni e del lavoro fatto di concerto tra il Ministero dello sviluppo economico e il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

Lo schema di modifica del decreto, infatti, contiene delle novità importanti per il settore, che in parte rispondono proprio alle preoccupazioni del senatore interrogante e che mi permetto brevemente di elencare.

Nella nuova versione del decreto si definisce con esattezza che le diciture «prosciutto», «prosciutto cotto» e «salame» possono essere attribuite esclusivamente a carne suina. Per la prima volta viene definita e tutelata la

dicitura «culatello», che non potrà così più essere utilizzata per prodotti con caratteristiche produttive diverse che sfruttino la fama del primo.

Riguardo all'aumento dell'acqua impiegata durante la lavorazione, previsto dal decreto in oggetto, preciso che il parametro dell'acqua si riferisce ad un valore fisico relativo alla cosiddetta acqua libera delle carni, proporzionale alla quantità di grasso e non di carne. Questa modifica meglio si coordina con le correnti linee genetiche usate negli allevamenti italiani. Gli additivi e gli aromi sono invece strettamente regolamentati da norme europee cui non si può derogare. Allo stesso tempo, riguardo alle cosce congelate, ai sensi del citato regolamento europeo n. 1.169 del 2011 sull'etichettatura, la nostra proposta è stata quella di prevedere l'obbligo di applicare al prodotto finale le prescrizioni di cui all'articolo 10 e agli allegati III e VI circa le modalità di utilizzo e di informazioni da rendere al consumatore quando si utilizzano prodotti congelati. Inoltre, abbiamo specificato chiaramente che il prodotto intero con osso sottoposto a congelamento non è commerciabile con la denominazione «prosciutto crudo stagionato» o con termini simili. Infatti, per coscia di suino si intende l'arto posteriore del suino sezionato trasversalmente dalla rimanente parte della carcassa, non anteriormente alla fine dell'osso iliaco.

RUVOLO (*GAL (GS, LA-nS, MpA, NPSI, PpI, IdV, VGF)*). Signora Presidente, mi dichiaro soddisfatto della risposta fornita dal Governo. Dopo la cioccolata senza cacao, il vino senza uva e l'aranciata senza arancia, mangiare prosciutto senza la coscia di maiale sarebbe davvero, come dire, una diavoleria.

Vorrei solo osservare, come ho già fatto in altre circostanze, che questa interrogazione è stata presentata il 23 ottobre 2014 e la risposta arriva solo ora. Se possibile, sarebbe opportuno avere risposte un po' più immediate da parte del Governo, anche perché possono esserci interrogazioni molto più urgenti di questa.

PRESIDENTE. Ringrazio il vice ministro Olivero.

Lo svolgimento dell'interrogazione all'ordine del giorno è così esaurito.

I lavori terminano alle ore 15,10.

ALLEGATO

INTERROGAZIONI

RUVOLO. – *Ai Ministri delle politiche agricole alimentari e forestali e dello sviluppo economico.* – Premesso che:

in Italia la produzione di carni suine è stimata in 1.299.000 tonnellate (dati del 2012) all'anno e sono oltre 26.000 gli allevamenti concentrati prevalentemente in Lombardia, Emilia-Romagna, Piemonte, Veneto, Umbria e Sardegna;

il *made in Italy* agroalimentare, che registra un fatturato nazionale superiore ai 266 miliardi di euro, rappresenta il 17 per cento del prodotto interno lordo ed è la leva esclusiva per una competitività «ad alto valore aggiunto»;

due delle eccellenze italiane sono il prosciutto crudo di Parma, prodotto a denominazione di origine protetta completamente naturale e presenza costante sulle nostre tavole, e il prosciutto cotto, eccellenza per il sapore, il fascino che deriva dalla denominazione protetta e la storia che c'è dietro questa produzione;

con il decreto del Ministero delle attività produttive 21 settembre 2005 a giudizio dell'interrogante si peggiorava la qualità dei nostri prodotti alimentari ammettendo l'uso di cosce di suino congelate, in genere importate dall'estero e poi stagionate in Italia, per produrre prosciutto crudo;

come riportato su notizie di stampa, si prevedono pessime novità per i salumi *made in Italy*, soprattutto per prodotti come prosciutto cotto e culatello: al vaglio degli uffici tecnici del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ci sarebbe un decreto del Ministero dello sviluppo economico che prevede la denominazione di «prosciutto cotto» per tutti quei prodotti fabbricati con altri tipi di carne, per esempio di tacchino o di cavallo;

si autorizzerebbe anche l'uso di aromi sintetici per correggere il sapore e il colore delle materie prive di qualità e l'aumento durante la lavorazione della quantità di acqua impiegata, per la quale si passerebbe da 81 a 82 punti percentuali;

altre novità riguarderebbero il «culatello»: la consuetudine nel *made in Italy* vuole che questa particolare sezione dei muscoli posteriori del suino, privati dell'osso, del grasso e della cotenna, venga avvolta e legata a mano in un involucre naturale, cioè il budello della vescica dell'animale. Nel nuovo provvedimento, si introdurrebbe l'uso di foderi artificiali e si permetterebbe il rivestimento meccanico;

dopo la cioccolata senza cacao, il vino senza uva, l'aranciata senza arancia, si corre il rischio di mangiare anche il prosciutto cotto senza coscia di maiale,

si chiede di conoscere:

se i Ministri in indirizzo non ritengano che l'approvazione di questa serie di disposizioni previste nel decreto del Ministero dello sviluppo economico non apra la strada a metodi e tecniche di produzione che rischiano di far perdere valore, acquisito con tradizioni centenarie, ad una parte importantissima dell'eccellenza italiana, mettendo così in difficoltà il nostro export in crescita nel mondo;

se siano a conoscenza del fatto che negli ultimi 10 anni in Emilia-Romagna ed in altre regioni italiane hanno chiuso 3 stalle di maiali su 4 e che proprio gli allevatori di suini sono tra i più danneggiati dalle importazioni di carni per fare prosciutti «spacciati» per *made in Italy*;

se corrisponda al vero che ad oggi, grazie alla possibilità di utilizzare le cosce di maiale congelate per produrre il prosciutto crudo stagionato, 2 prosciutti su 3 venduti in Italia provengono da maiali allevati in Olanda, Danimarca, Francia, Germania e Spagna, senza che questo venga evidenziato in etichetta;

se non reputino che modificare le procedure standard tradizionalmente usate per la preparazione dei salumi, proporre prosciutto cotto senza carne di maiale, ma con più acqua, con additivi e aromi chimici per correggere il colore ed il sapore, introdurre l'uso di foderi artificiali e permettere il rivestimento meccanico per il culatello, salume con denominazione di origine protetta e mortificare procedimenti antichi, la bontà delle materie prime, le tecniche di produzione ed il lavoro di tanta gente a scapito della qualità non sia un *boomerang* che inneschi un processo preoccupante per la nostra economia;

se non ritengano, visto che per la tradizione italiana il prosciutto è quello di suino, che chiamare allo stesso modo un coscio cotto di tacchino o di cavallo possa confondere le idee di chi acquista e danneggiare i nostri produttori.

(3-01344)

